

LE SUJET COMPREND TROIS PARTIES INDÉPENDANTES

TOUTES LES FEUILLES À RENDRE DOIVENT ÊTRE JOINTES À LA COPIE, Y COMPRIS CELLES QUI NE SERONT PAS TRAITÉES.

PARTIES		PAGES À RENDRE	BARÈME
1 ^{ère} partie	Technologie générale	2/6	10 points
2 ^{ème} partie	Technologie des matières premières	3/6	20 points
3 ^{ème} partie	Technologie professionnelle	4/6 – 5/6 et 6/6	30 points
TOTAL		5 pages	/60

Groupement « Est »		Session 2005	SUJET	Tirages
B.E.P. Alimentation Dominante Charcutier traiteur		Code (s) examens (s)		
C.A.P. Charcutier Traiteur				
Épreuve E P2 -				
Partie : Technologie Professionnelle	Durée : 1 h 00	Coef. BEP : 2 – CAP : 3	Page : 1/6	

Questions

1^{ère} partie – TECHNOLOGIE GÉNÉRALE

1. Donner la définition des termes techniques ci-dessous : (10 points) :

Détrempe :

Pâton :

Abaïsser :

Brider :

Déglacer :

Fleurer :

Écumer :

Monder :

Sonder :

Embossier :

Questions

2^e partie – TECHNOLOGIE DES MATIÈRES PREMIÈRES

1. Donner la composition osseuse d'un membre antérieur : (14 points)

- *
- *
- *
- *
- *
- *
- *
- *

2. Citer six morceaux de porc pouvant entrer dans la fabrication du saucisson à cuire : (6 points)

- *
- *
- *
- *
- *
- *

Questions

3^e partie – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. Citer 5 liants utilisés en charcuterie traiteur puis cocher leur origine : (5 points)

Liants	Origine		
	Animale	Végétale	autres

3. Donner le nom scientifique du sel nitrité ainsi que son nom de code CEE : (2 points)

*

*

3. Préciser les différents rôles du sel nitrité dans les fabrications : (6 points)

*

*

*

*

*

Questions

3^e partie – TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (suite)

Établir la fiche technique d'une terrine de lapin aux noisettes (éléments principaux 2 kg) (17 points)

Fiche technique

Nom de la recette :

« Terrine de lapin aux noisettes »

Éléments	Unité	Quantité	Éléments	Unité	Quantité

Progression du travail :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cuisson :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....